

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
	AOCロワール・ドック?!	アンヌ・パイエ ANNE PAILLET		ロワール	
<p>とても興味深い生産者が登場した！前情報によると、南仏のぶどうを買ってロワールでワインを造っている醸造家。クリストフ・ポー(ジオディナミの本を著し、南米でも栽培指導を行うなどその道の大家)のドメヌ・ポートルの隣で仕込んだワインをトゥレーヌにある自身のドメヌに持ち込んで更に熟成させ、ワインを造っている。しかもご主人は、あの超自然なワインを醸すグレゴリー・ルクレルだと！？しかも話はこれで終わらない。この家には何とあの幻のルメール・フルニエを醸していたニコラ・ルナルがかつて居候しており(現在ニコラ・ルナルは同居しておりません)彼も自分のワインを造っていた。そんな理想的な環境で、美味しいワインが出来ないはずがない！この醸造家の名前はアンヌ・パイエ。一体アンヌのワインはどんな味なのか・・・それは南仏の豊かな果実味そのまま、ロワールらしい伸びやかさと爽やかさが共存する生き生きとしたワインだ！アンヌのロワールドック(ロワール+ラングドック)を是非とも味わって頂きたい！基本的に全キュヴェSO2無添加。</p>					
①	QUALITY	アノニムース Anne'ony Mousse, Vin de France	2022	白・泡	¥4,300
<p>ぶどう品種:ヴェルメンティーノ25%、コロンパール25%、サンソー50% ラングドックの石灰と赤粘土土壌に植わるビオ栽培ぶどう。山風アラモントヌや海風が絶えず吹く乾燥した地中海性気候。白と黒ぶどうを即圧搾したものをブレンドし、発酵が始まった果汁を瓶詰めし発酵継続させたペティヤン・ナチュレル。コラージュもフィルターも行わず、SO2含め何も加えず瓶詰め。軽やかなイエローの色調で、泡が立ち昇る。金木犀の華やかな香りや、カリンのシロップ漬けの風味が上品。優しい泡の口当たり爽やかで、アロマが口中に広がる。華やかな果実風味と生き生きとした酸がバランスよい。ミネラリーな余韻。キュヴェ名とラベルは、インターネット上のハッカー実践者のアノニムスに由来する。</p>					
②	QUALITY	ワンダー・ウーマンヌ Wonder Womanne, Vin de France	2022	ロゼ・泡	¥4,500
<p>ぶどう品種:サンソー、シラー、グルナッシュ各1/3 ガリグに囲まれた元羊の放牧地、粘土質石灰土壌。シラー&グルナッシュは20年来ジオディナミ栽培でデメテル認証あり。サンソーは10年来ビオ、1年前からジオディナミ栽培。収量20hl/ha。各品種即プレスし発酵。その後ロワールに移動し熟成、ブレンドし瓶詰め、6ヶ月動瓶板で瓶内発酵熟成後デゴルジエ。亜硫酸添加なし。桜色~サーモンピンクの淡いピンクの色調、泡は細かく豊か。爽やかな口当たりでほんのりした甘みあり。サクランボに加え桜餅の風味があり、穏やかな酸と旨味を感じる。</p>					
③	QUALITY	ロス・アンヌジェルス Los Annegels, Vin de France	2021	白	¥4,300
<p>ぶどう品種:ヴェルメンティーノ50%、コロンパール50% 収量20hl/ha。粘土砂質土壌に植わるヴェルメンティーノと石灰質のコロンパールを即圧搾、発酵初期の8時間のみ12度の低温で21日間発酵、ファイバータンクで4か月熟成し、SO2は一切添加せず瓶詰め。フレッシュ感があり、軽やかでスッキリとした味わい。</p>					
④	QUALITY	ボブ・ディランヌ Bob dit l'Anne, Vin de France	2022	赤	¥4,500
<p>ぶどう品種:アンヌの管理するサンソー50%、グレゴリーの栽培するシュナン・ブラン50% ロワールとラングドックが見事に融合したキュヴェ！両ぶどうとも最高に良い状態で収穫でき、とても健全で量もできた。サンソーは半分全房半分除梗し8日間醸し、シュナンは即プレスし24時間デブルバージュした後発酵。醸造時には亜硫酸一切使用せず、コラージュもフィルターにも掛けず、瓶詰め時のみアンヌとしては珍しく亜硫酸10mg/L添加。紫掛かった淡いルビーの色調。サクランボに加え、スモモや桃など有核果実の軽やかで香しい風味豊か。とても優しい口当たりでスイスイ飲めちゃう飲み口。チャーミングな赤果実とスッキリ軽やかな酸が魅力的！今までで最も優れたヴィンテージです。</p>					
	バレンシアの 魔術師	ボデガ・クエバ BODEGA CUEVA		バレンシア	
<p>カタルーニャから地中海沿いに南下したところに位置するのがバレンシア地方。美しいバレンシアの海岸は、マドリッドから最も近いビーチリゾートとしても親しまれている。クエバのあるDOウティエル・レケーナは地中海から70km程内陸に入った標高700m前後の台地上に位置し、夏は40度を超えるほど暑いにもかかわらず、冬は零下15度近く下がる厳しい気候条件の地だ。この特異な気候の故、ここではここでしか栽培されていない品種ボバルが80%を占めている。ボバルの特徴は、凝縮感のある濃厚なもので、程よく熟成させると複雑性とエレガントな果実味に富んだ卓越した赤ワインが出来る。クエバはこの特徴を生かし、多くは樹齢100年にもなる古木を無農薬有機で栽培したぶどうを、そのまま瓶詰め時も含めSO2を一切使用することなく、野生酵母の働きで自然な醸造を行っている、バレンシアの重要自然派生産者である。</p>					
⑤	ART	"ブルタル" アンセストラル・モスカテル Brutal Ancestral Moscatel	2022	泡・白	¥4,900
<p>ぶどう品種:マカベオ60%、モスカテル40% ステンレスタンクにて熟成。やや緑掛かったレモンイエローの綺麗な色調、泡は大きめ。マスカットのエレガントな香り豊かで、レモンやレモンピールのニュアンスも感じられる。皮がもたらす緑のニュアンスにマカベオ由来のハーブ感が相まって、爽やかな風味。口当たりフレッシュで泡の感触も心地よく、厚みも感じる。マスカット果実が口中に広がる。</p>					
⑥	QUALITY	オレンジ Orange	2022	橙	¥4,400
<p>ぶどう品種:タルダナ60%、マカベオ40% 標高800mの砂質土壌に植わる樹齢40年の樹。15日間の醸しをしステンレスタンクで熟成。淡いオレンジの色調、軽快なオレンジ果実風味。口当たりフレッシュで、幾らでも飲めそうな味わい。</p>					
⑦	QUALITY	ヴィ・ヴィウ Vi-VIU	2021	薄赤	¥4,200
<p>ぶどう品種:ぶどう品種:シラー60%、グルナッシュ20%、モナストレル20% 標高700mに位置するアルカンタリジャと呼ばれる区画。ほんの短い醸し、ステンレスタンクによる発酵で、純粋な果実味を楽しめるワイン。淡いチェリー・ルビーの色調。熟したレッドチェリー、プラムやザクロなどのフレッシュな赤果実の凝縮感のある果実味に、ドライストロベリーのようなほんのりと甘酸っぱい風味。柔らかで丸みのあるタンニンが溶け込んだ上品な味わい。</p>					
⑧	QUALITY	ティント・ボバル&マルスラン、DO ウティエル・レケーナ Tinto Bobal & Marselan, DO Utiel-Requena	2018	赤	¥3,500
<p>ぶどう品種:ボバル、マルスラン チェリー、ダークチェリーの果実味に生アーモンドの香りがあり、より複雑な風味。果実味がとても豊かでとても滑らかな口当たり。</p>					



品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

赤ひげのワインは エレガント

オリヴィエ・カルル
OLIVIER CARL



アルザス



アルザスの中心都市であるストラスブールとコルマルを結ぶワイン街道の中程に位置する村、「ダンバッハ・ラ・ヴィル」にあるドメーヌ。ダンバッハは、ローマ時代よりぶどう栽培が行われている伝統ある村で、一番の特徴は花崗岩土壌。この花崗岩がワインに華やかさをもたらす。また、とても乾燥した気候で、アルザスの特徴でもあるポトリティスがほとんど付かないことから、ぶどうの成熟期にじっくりと健全にぶどうが完熟する。現在ワイン造りを行うオリヴィエは7代目で、元々は造ったワインを樽に詰めて売っていたが、1923年当時としてはとても珍しかった瓶詰めで販売することを始めたところ、地域のレストランでとても好評となった。オリヴィエは2000年からドメーヌの仕事に携わり、2004年19歳の時にワイン造りを父アンドレから継承、完全に有機栽培に移行し、2015年ヴィンテージからラベル上にも「AB認証」と「エコセール認証」を表示し始めた。またヴァン・ナチュールの取り組みも始め、2015年ヴィンテージで初めて酸化防止剤を一切使用しないキュヴェを造り出し、その働きが評価され、2016年からはビネール率いるピルーエットのワインも醸造。一部の例外を除いて、現在亜硫酸(SO2)を添加しないワイン造りを貫いている。それにもかかわらずオリヴィエのワインがこれ程までにエレガントで安定している理由は、時間を掛け、ワインが美味しくなるまでじっくりと待つ、ここに尽きるだろう。

9	QUALITY	バルブ・ア・ビュル Barbe à Bulles	2022	泡・白	¥4,500
---	---------	------------------------------------	------	-----	--------

ぶどう品種: リースリング50%、ゲヴルトラミネール30%、ミュスカ20% '22は太陽に恵まれた年で雨も少なかった。樹齢30-45年、砂質花崗岩とポロポロした粘土土壌、南・南東・南西向き斜面の区画。全房をプレスしデブルバージュは僅かのみ。野生酵母の自然な働きで発酵させ、SO2の添加はなし。アプリコットの濃い色調で濁りあり、泡も比較的豊か。黄桃やアプリコットの熟した果実香に、金木犀の華やかな香りが続く。ネクターの様に濃厚な口当たりで、泡がプチプチと心地よい。レモンや夏ミカンなど皮の苦みを感じる豊かな柑橘果実と、引き締まった酸がゴーヤスな味わいで、豊かなミネラルと調和したタンニンが引き締めてくれる。

12.5%

10	QUALITY	リースリング カール・ラ・ナチュール・エ・ベル、 AOCアルザス Riesling Car la Nature est Belle, AOC Alsace	2022	白	¥4,300
----	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種: リースリング100% '22は太陽に恵まれた年。南東向き斜面、砂質花崗岩土壌に植わる樹齢45年のぶどう。全房を即圧搾、ごく軽くデブルバージュ実施。野生酵母の働きで自然に発酵させ、100年以上前から使われているフードル(大樽)にて熟成、SO2は瓶詰め時に僅かに添加(総亜硫酸15ml/L、遊離亜硫酸8ml/L)。やや緑掛かったレモンイエローの色調。現段階で若干とろみあり。黄桃や柑橘など黄色果実の風味豊かで、パニラのようなニュアンスもある。丸みある口当たりで、黄色果実が口中に広がる。黄桃のコンポートに火打石の様なミネラル感、程よい酸とほんのりとした苦みがあり調和した味わい。キュヴェ名は「la Nature est Belle」(自然は美しい)の文頭に、自分の苗字である「Carl」をくっつけ「Car la Nature est Belle」(だから自然は美しい)とした言葉遊び。

12.5%

11	QUALITY	カール・ラ・ナチュール・エ・フォルト Car la Nature est Forte	2022	橙	¥4,500
----	---------	--	------	---	--------

ぶどう品種: シルヴァネール80%、ミュスカ10%、ピノ・グリ10% '22は太陽に恵まれ、雨は稀だった年。樹齢25-55年、砂質花崗岩土壌とポロポロした粘土土壌、南・南東・西向き区画。シルヴァネールとミュスカは全房を即プレス、ピノ・グリは全房で2週間醸し、ブレンドし野生酵母の働きで自然に発酵、100年前の樹の大樽(foudre)にて9か月熟成、SO2無添加。アプリコットの濃い色調。産毛の生えたアプリコットの豊かな香り、黄色い花やキンカンを感じさせる華やかな香りが印象的。熟したトロトロアプリコットネクターの様な口当たりで、キャラメルのようなニュアンスも感じられる。ほどよく締まった酸があり、ミネラルの余韻が引き締めてくれるとても魅力的な味わい。キュヴェ名は、「だから自然は強い」に自分の苗字Carlを重ね合わせた言葉遊び。

12.5%

アンジュに大物登場!

アドリアン・ド・メロ
ADRIEN DE MELLO

ロワール



ロワールで自然派の動きが一番活発な地域アンジュで初めて会ったとき、まだ35歳にも拘わらず並々ならぬ存在感を放っていた男だ。彼は2015年、レイオン川を見下ろす南向きの高台にあるドメーヌ「クロ・ドゥ・レリュ」から3.2haのぶどう畑を譲り受け、自身のワイン造りが始まった。アドリアンはケベックでのワイン造りを皮切りに、フィリップ・フォルブラックが共同経営するピオディナミ生産者シャトーヌフ・デュ・パプのドメーヌ・デュセニール、フィリップ・パカレ、その後アメリカと再度ケベックでワイン造りの経験を積んできた。特にパカレでの経験は大きかったようで、その時自分のやるべき事を発見したという。アドリアンの畑はシスト土壌の南向き高台に位置しており、昔からピオで栽培されている最高の条件に恵まれている。そこで、亜硫酸を一切添加しない自然醸造を実践している。

12	ART	レ・ジュスティス les Justices, Vin de France	2021	白	¥4,900
----	-----	--	------	---	--------

ぶどう品種: シュナン・ブラン100% 新しく手に入れた畑「ジュスティス」は、アンジュの丘の上にあり南向き日当たり最高の畑! シストの岩盤が露出したシストの影響が強いテロワール。即圧搾し発酵、SO2無添加。色付きよいイエローの色調。黄色い花や野の花の豊かな香り。自然な口当たりで、口中に黄色果実風味が広がり、生アーモンドを感じる。豊かな酸と強烈なミネラル感が、超熟のものすごいポテンシャルを感じさせる。入荷した1年前は完全に味わいが閉まって果実味も広がっていなかったが、1年の熟成により劇的に変化を見せたため、満を持してこの度リリースとなりました。

12.8%

13	ART	グロビュル・ブラン Globule Blanc, Vin de France	2021	白	¥5,500
----	-----	--	------	---	--------

ぶどう品種: シュナン・ブラン100% '21は雨がちで涼しかった年。シスト土壌に植わる樹齢47年の樹。即圧搾後、樽でその年の12月まで発酵熟成。全ての樽のワインをタンクでブレンドし6か月熟成、何も加えずフィルターにも掛けず瓶詰め。レモンイエローの綺麗な色調。レモンやグレープフルーツの爽やかな果実風味が心地よい。自然な口当たりで黄色果実豊か、しっかりとうま味のある豊かな酸と、その奥に熟成により生まれる複雑な要素を感じる。余韻に感じるグレープフルーツの皮とミネラルのニュアンスが心地よい。

11.5%

14	QUALITY	ギャマン Gamins, Vin de France	2021	赤	¥4,300
----	---------	--------------------------------------	------	---	--------

品種: ガメイ100% シスト土壌。全房で1週間タンクで軽く醸し。翌春瓶詰め、SO2無添加。やや紫掛かったルビーの色調。スミレや程よく熟したイチゴの香りで、とても深みあるニュアンス。フレッシュな口当たりで、瑞々しさ、心地よい酸、熟したニュアンスありつつ控えめな赤果実、ほのかなミネラルと収斂性、すべてが素晴らしく調和している!

11.5%

15	ART	グロビュル・ルーージュ Globule Rouge, Vin de France <Magnum>	2016	赤	¥7,800	マグナム
----	-----	---	------	---	--------	------

ぶどう品種: カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン アドリアンによる2回目のヴィンテージ。ひどい霜害で8割を失った年。全房で15ヶ月醸し発酵後、9ヶ月タンクにて熟成。清澄もフィルターも行わず、亜硫酸も添加せず瓶詰め。黒味掛かったルビーだが透明感もある色調。熟したイチゴの風味豊かで、ほんのりパニラっぽい香りがある。フレッシュ感ある口当たりで苺の風味広がり、程よい酸もあり充実した味わい。「グロビュル」とはヘモグロビンの意味だが、ぶどうの樹に樹液が巡るのに血液を擬えて命名。

13.0%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

マブダチのワイン		ヴァン・デ・ポット VIN DES POTES		地中海地方	
----------	--	-----------------------------------	--	-------	--



自然派ワインに魅せられた2人のソムリエが、親友の生産者と一緒にワインを造ったのが始まり。そのワインが人気となり、2016年正式に”狂ったソムリエ”という名の会社を設立し”Vin des Potes”(親友のワイン)という名前で各種ワインをリリースするようになった。2人のソムリエとはアルルのミシュラン星付きレストラン”シャサニエット”で働いていたヨアンと、アルルのワインバーで働いていたバジルの事。彼らのワイン造りは独創的！自分たちが好きで信頼を寄せる生産者に、自分達のアイデアを話し、生産者と一緒に独自のワインを造るのだ。生産者が造ったワインに自社のラベルを貼るといった事は一切しない。実はラヴニールが取引を行う決め手となったのは、栽培家が造る元々のワインよりその生産者のぶどうでヴァン・デ・ポットが造ったワインの方が数段美味しかった事が複数あったから！そんな彼らのワインの人気はうなぎ登りで、今や南仏を中心にフランス、スペイン、イタリア、ギリシャなど地中海沿岸11生産者らとタッグを組み各種ワインを造るまでになり目が離せません！

16	FRIENDLY	ファタル Fatal(e), Vin de France	2022	薄赤	¥4,000
ぶどう品種:カリニャン95%、グルナッシュ・ノワール5% ラングドック地方、南ローヌとの狭間に位置するロスタンクリエール村に所在する元ジャーナリストで女性醸造家、カトリーヌ・ベルナルとのコラボワイン。粘土質石灰土壌に植わる樹齢の古いカリニャンに情熱を燃やす。カリニャンは手で収穫後冷蔵庫で一晩冷却され、5時間掛け圧搾。グルナッシュ・ノワールは通常の醸しをし、ファイバータンクとバリックにて熟成しブレンド。淡い赤紫蘇色。グミなど小赤果実や赤紫蘇ジュースの風味。自然で瑞々しい飲み口で、アセロラジュースの様。小梅のようなキュッと小気味いい酸がたまらない味わい。					
11.5%					

17	FRIENDLY	アパッシュ Apache, Vin de France	2022	赤	¥3,300
ぶどう品種:カリニャン60%、グルナッシュ30%、サンソー10% マキシム・マニョンから自然派ワイン造りを伝授された若きコルピエールの生産者、ヨアン・モレーノとのコラボ。粘土質石灰土壌のぶどうを全房で醸した後12か月タンク熟成。紫掛かったルビーの色調。プラムの甘いニュアンスを感じる赤果実風味とイチゴミルクの香り。口に含むと赤果実が広がり、程よい酸が心地よい。タンニンはサラサラと軽やかで、籠ったところが抜けてエレガントで透明感ある味わいに。少々寝かして美味しくなったのリリースです！「アパッシュ」(アパッチ)というキュヴェ名は、インドのスパイスを連想させる味わいから。					
12.5%					

自然派ワイン 真の継承者	シルヴァン・ボック SYLVAIN BOCK	コート・デュ・ローヌ
アルデッシュで初めてSO2を使用しない自然派ワインを造り始めたのは、ご存じマゼル。マゼルのジュラルドが自分の後継者として太鼓判を押したのがこのシルヴァンなのだ！シルヴァンは教師の両親のもとに生まれたが、家のテーブルにはいつもワインが置かれ、ワインはとても重要な存在だった。コート・ロティでの収穫体験以来ワイン熱が取り付き、レストランで働く友人からシャヴやメメといった素晴らしいボトルを飲ませてもらっていた。ある収穫時に飲ませてもらったマゼルのワインがこんなにぶどうの味がするの、他のワインはしないのかと衝撃を受け、自然派ワインの虜になった。それからマコンで本格的に栽培とワイン醸造について履修し、2年間マゼルで働いた後、農業学校の栽培醸造責任者となった。しかし除草剤や農薬の使用に耐えられなくなり、再びマゼルの門を叩く。そしてついに2010年、マゼルの畑の一部をフェルマーージュにて譲り受け、兼ねてから念願だった農薬を使用しないできがざり自然な手法で自身のワイン造りが始まったのだ。基本的にすべてのキュヴェSO2完全無添加。		



18	QUALITY	ア・ラ・フレッシュ À la Fraîche..., Vin de France	2022	白	¥5,400
品種:ソーヴィニヨン2/3、シャルドネ1/3 即圧搾し、9か月ステンレスタンクで熟成。パートナーも清澄も亜硫酸添加も一切せず瓶詰め。淡いイエローの色調で濁りあり。フレッシュの熟したパイナップル果実風味に、ミントなどハーブが香る。爽やかな口当たりで充実したパイナップル果実を感じる。キレのある酸とミネラルが詰まった果実味と調和した素晴らしい味わい。「ア・ラ・フレッシュ」とは早朝の爽やかさを表すと共に、1974年に公開された青春ムービー「les Valseuses」のセリフでもある。					
13.0%					

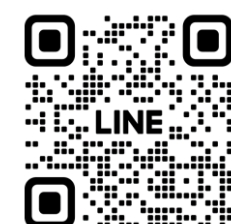
19	ART	レキリプリスト l'Equilibriste, Vin de France	NV (20-21)	白	¥6,300
ぶどう品種:シャルドネ100% 粘土質石灰と玄武岩土壌に植わる最も高品質なシャルドネを選びすぐって醸造したキュヴェ。即圧搾後、新樽を20%用い木樽にて'20年は24か月、'21年は12か月発酵・熟成させた後ブレンド。レキリプリストとは、豊かな酒質と酸の最高のバランスを求める目的から命名。太陽に恵まれよく熟した果実味豊かな'20と、生き生きとした充実した酸に富んだ'21がブレンドされることにより完璧な味わいとなった！イエローの色調。熟したパイナップルのゴージャスな果実香に、レモンクリームやパニラの風味が感じられる。豊かな酸とミネラルがスケールの大きさを感じさせ、口に含むと詰まった果実味と酸、ミネラルがグッと押し上がってきて、旨味が炸裂する超絶ワイン！これぞ王道の味わい。今飲んで最高に美味しいが、5-10年と全く問題なく成長するキュヴェ。					
13.0%					

20	QUALITY	フリュイ・ジャズ Fruit Jazz, Vin de France	2022	赤	¥4,400
ぶどう品種:グルナッシュ50%、シラー50% 全房にて短時間の醸し実施、木樽にて熟成。紫掛かったルビーの色調。端正なスマレの花の香りに仄かな樹脂や木の香りが感じられる。自然でまろやかな口当たりで、赤黒果実とタンニンが程よく調和し、実にエレガントな味わいに昇華している。シルヴァン・ボックの進化を味わうのにベストなキュヴェ！軽やかだけではなく深い味わいとフィネスがある！					
12.0%					

21	QUALITY	ルヴィヤン・ガメイ Reviens Gamay, Vin de France	2022	赤	¥4,300
ぶどう品種:ガメイ100% 全房にて数日間マセラシオン・カルボニック実施。淡いルビーの色調。フレッシュイチゴの果実風味に加え、花崗岩由来のちょっと土っぽい香りが垣間見られる。自然な口当たりで、熟したフレッシュイチゴの風味が口中に広がる。軽やかで品のある味わい。					
13.5%					

「スタイル解説」

FRIENDLY	【楽しみワイン】	気軽に楽しむときに選んで頂きたいカテゴリー
QUALITY	【高品質ワイン】	ワインをじっくり味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー
ART	【芸術ワイン】	ワインの真髄を味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー



在庫のお問合せ
ご注文もLINEオフィシャル
アカウントより承ります